

Croissant choco-noisette

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 13741

Dénomination commerciale Pâte levée feuilletée surgelée, croissant avec garniture (14,5%) de choco-noisette et décoré avec des gouttes de chocolat (1%), prêt à cuire.

**BANQUET
D'OR**
DEPUIS 1983



Liste des ingrédients

farine (BLÉ), eau, huiles et graisses végétales (palme, tournesol, colza), sucre, sirop de glucose-fructose, levure, beurre (LAIT) (1,9%), AMANDES, gluten de BLÉ, OEUF, sel, NOISETTES (0,7%), poudre de cacao dégraissé (0,7%), pâte de cacao, beurre de cacao, matière grasse LAITIÈRE anhydre, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), arôme naturel, émulsifiant (lécithines, lécithines de SOJA), enzymes, arôme naturel de vanille.

Ce produit peut contenir des coques.

Peut contenir des traces de: Noix de pécan, Graines de sésame.

Information générale

Nomenclature douanière 1901200000
Code FKB RB63

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Non
palme durable RSPO SG
soja durable RTRS Credits
cacao durable RAMB

Allégations

Étiquette propre Oui

Dimensions produit

Poids (g) 100

Additifs

E300 - acide ascorbique
E322 - lécithines de SOJA
E322 - lécithines

Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus présumé: < 100/g
Escherichia coli: < 10/g
Enterobacteriaceae: < 10000/g
Moisissures: < 1000/g
Salmonella spp.: Absence dans 25 g
Staphylococcus aureus: < 100/g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1581 kJ		1581 kJ	19
énergie	378 kcal		378 kcal	19
matières grasses dont:	21 g		21 g	30
- acides gras saturés	11 g		11 g	55
glucides dont:	39 g		39 g	15
- sucres	13 g		13 g	14
fibres alimentaires	2,1 g		2,1 g	
protéines	6,8 g		6,8 g	14
sel	0,77 g		0,77 g	13
vitamine A	33,2 µg	4	33,2 µg	
vitamine E	1,2 mg	10	1,2 mg	

* 1 portion = 100 g

Information sur les allergènes

Céréales contenant du gluten et produits à base de *	Oui
Crustacés et produits à base de	Non
Oeufs et produits à base de	Oui
Poissons et produits à base de	Non
Arachides et produits à base de	Non
Soja et produits à base de	Oui
Lait et produits à base de	Oui
Fruits à coque et produits à base de *	Oui
Céleri et produits à base de	Non
Moutarde et produits à base de	Non
Graines de sésame et produits à base de	Non
Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂)	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

Peut contenir des traces de: Noix de pécan, Graines de sésame.

(*) Pour tout type de noix et céréales contenant du gluten, voir la liste des ingrédients.

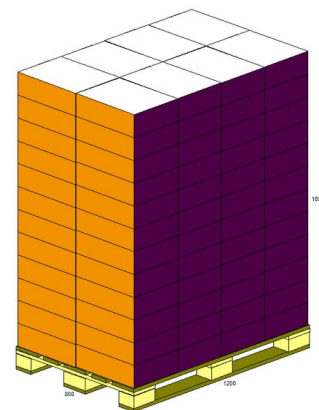
INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage primaire	Film (Plastique_LDPE 4)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22) Ruban adhésif (Plastique_PP 5)
EDU (Boîte américaine)	
Pièces per EDU	32
GTIN	5413476907998
unité de vente	
GTIN	5413476937902

Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Interlayer (Carton ondulé_PAP 20) Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier_PAP 22)



CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	12 (mois)
Conditions de stockage	max. -18°C

Mode d'emploi

Décongélation: 15 min à température ambiante. Préchauffer le four. Cuisson: 20 +/-2 min à 170 +/-10°C. Ces conseils d'utilisationsont donnés à titre indicatif, le temps de cuisson exact et la température dépendent du type d'équipement. NE JAMAIS RECONGELER UNPRODUIT DECONGELE.

INFORMATION GÉNÉRALE

Politique OGM

Le groupe Vandemoortele est conforme aux réglementations européennes CE/2003/1829 et CE/2003/1830 sur les OGM

Contaminants

Le groupe Vandemoortele est conforme à la législation européenne concernant les contaminants, en vigueur à la date de publication du présent document.

Mise en garde

Selon nos connaissances, l'information est correcte au moment de la création.

Toutes les valeurs mentionnées dans ce document, sont des valeurs moyennes, basées sur des données calculées.

Photos non-contractuelles.

Les conseils d'utilisations doivent être considérés comme une recommandation générale. Vandemoortele ne peut être tenu responsable du processus de cuisson utilisés par le client, qui est hors de notre contrôle.

Abréviations

(1) Apports quotidiens de référence Vitamines

(2) Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)